

mit Montageanweisungen

-

072587 L51

Aqui você encontra ...

...importantes indicações referentes à sua segurança, ao uso, à conservação e à manutenção do aparelho para que você tenha prazer em usá-lo. Leia, portanto, cuidadosamente as informações contidas nesta brochura antes de colocar o aparelho de grelhar em funcionamento.

Caso venha a ocorrer uma falha, consulte primeiramente o capítulo «Se alguma coisa não funcionar». Falhas menores podem, muitas vezes, ser eliminadas pelo próprio usuário, economizando-se, desta forma, custos desnecessários com assistência.

Guarde cuidadosamente este manual de instruções. Se for o caso, entregue-o ao novo dono do aparelho para a segurança e informação do mesmo.

São utilizados os seguintes símbolos neste manual de instruções:

 O triângulo de advertência adverte-o dos perigos para a sua saúde ou dos danos que podem ser causados no aparelho.

 Aqui você encontra dicas e observações.

Condições de garantia

As condições de garantia aplicáveis a este produto estão sujeitas àquelas publicadas pelo governo do país em questão. Detalhes referentes ao mesmo podem ser obtidos do vendedor que forneceu o aparelho. Para reclamações em garantia o recibo de venda deve ser apresentado.

Índice

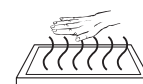
Indicações de segurança	34
Conexão e funcionamento	
Superfície vitrocerâmica para grelhar	
Indicações gerais	35
Indicações referentes à montagem	35
Montar o carro grelhador gourmet	
Introduzir o módulo de grelhar e o tabuleiro	
Conexão eléctrica	
Desarmar o carro grelhador	
Dados técnicos	35
Uma vista geral do seu aparelho	36
O uso do carro grelhador	36
Antes da primeira utilização	
As zonas de grelhar	
Os níveis de grelhar	
Grelhar	
Tempos para grelhar	
Outras possibilidades de utilização	
Limpeza e conservação	37
Limpeza da superfície vitrocerâmica	
Limpeza das superfícies de aço-inox	
Se alguma coisa não funcionar	37
Placa de identificação	
Propostas de receitas	38

Indicações de segurança



Conexão e funcionamento

- Manutenção e reparação do aparelho devem ser executadas exclusivamente por um técnico autorizado e segundo as normativas de segurança vigentes. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.
- Verifique regularmente o cabo de conexão à rede quanto a danificações. Se ele estiver danificado, a superfície vitrocerâmica para grelhar não pode ser utilizada.
- O cabo de conexão à rede está montado segundo o modo de instalação Y. Isto significa que este cabo de conexão **não deve ser consertado em hipótese alguma e nem substituído por um cabo de conexão do tipo comercial**. Em caso de uma danificação, o cabo de conexão precisa ser substituído pelo serviço de Assistência Técnica da Küpperbusch para evitar perigos.
- **Perigo de queimaduras!** O módulo de grelhar e para manter quente os alimentos fica quente quando em funcionamento. Cuidado! Manter as crianças afastadas do aparelho.
- O aparelho não deve ser respingado com água e nem ficar na chuva.
- **Perigo de incêndio!** O aparelho não pode ser colocado em funcionamento sob guarda-sol ou toldo, nem nas proximidades de objectos sensíveis ao calor ou inflamáveis.
- Não deixe o aparelho de grelhar ao ar livre durante a noite, pois poderia ocorrer a formação de água de condensação.
- O aparelho só pode ser colocado em funcionamento sobre superfícies fixas e planas.
- O aparelho serve exclusivamente para a preparação de alimentos em uso doméstico.



Superfície vitrocerâmica para grelhar

- Evite que objectos duros caiam sobre a superfície vitrocerâmica para grelhar. Pancadas com objectos pontiagudos podem provocar a ruptura da superfície vitrocerâmica.
- **Perigo de vida!** Em caso de fissuras, rachaduras ou rupturas na superfície vitrocerâmica, desligar imediatamente o aparelho. Retirar a ficha de rede.
- O cabo de conexão não deve ficar em contacto com a superfície vitrocerâmica quente.
- Não coloque sobre a superfície vitrocerâmica objectos facilmente inflamáveis ou deformáveis.
- **Cuidado!** Gorduras e óleos sobreaquecidos podem autoinflamar-se. Alimentos com gorduras e óleos devem ser preparados sob observação. Gorduras e óleos em chamas nunca devem ser apagados com água!
- A superfície vitrocerâmica quente não pode ser usada como superfície para depositar objectos.
- **Não colocar papel alumínio ou plástico sobre a superfície vitrocerâmica.** Manter distante da superfície vitrocerâmica tudo o que pode derreter como, p. ex., plásticos, folhas plásticas e açúcar. **Remover imediatamente o material derretido**, quando ainda quente, da superfície vitrocerâmica com o raspador juntamente fornecido para evitar danificações.
- Evite queimar novamente sujidades que estão queimadas sobre a superfície vitrocerâmica.
- Depósito calcário danificam a superfície vitrocerâmica.
- Observe as indicações de limpeza e conservação.
- Não utilize, em hipótese alguma, agentes de conservação a base de silicone na superfície vitrocerâmica!

Indicações gerais

- A superfície vitrocerâmica é estável a choques de temperatura (frio e calor) e muito resistente.
- Ao ligar a superfície vitrocerâmica, é provável que se ouça brevemente um zumbido do aquecimento. Isto é uma questão técnica e não exerce nenhuma influência sobre a qualidade e funcionamento do aparelho.
- Aludimos que arranhões na superfície vitrocerâmica surgidos devido à limpeza imprópria ou por cortar alimentos com facas sobre a mesma não exercem influência negativa sobre o funcionamento do aparelho. Este arranhões só causam um mau aspecto.

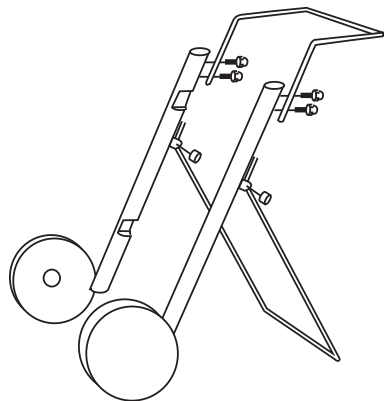
Indicações referentes à montagem

Juntamente com o carro grelhador são fornecidos:

- | | |
|-------------|---------------------|
| 1 raspador | 2 chaves anulares |
| 6 parafusos | 2 porcas sextavadas |

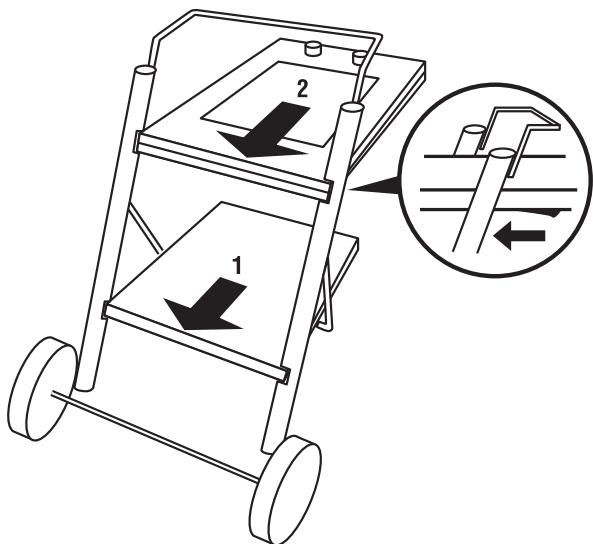
Montar o carro grelhador gourmet

Fixar, de acordo com a ilustração, a alça e o pé de apoio com os parafusos juntamente fornecidos. Para apertar os parafusos, utilize a chave anular de 8mm juntamente fornecida.



Introduzir o módulo de grelhar e o tabuleiro

- Abriro pé de apoio.
- Então introduzir o módulo de grelhar e o tabuleiro uniformemente até o respectivo encaixe. As superfícies alinham-se, com isso, automaticamente na horizontal e paralelamente. O carro grelhador gourmet está pronto para o funcionamento.



Conexão eléctrica

- ⚠ Certifique-se de que as cargas eléctricas conectadas da casa estejam de acordo com a tensão máxima do aparelho (conforme indicado na placa de identificação do aparelho).
- ⚠ Para o funcionamento ao ar livre, recomendamos conectar em série um interruptor de protecção contra corrente de defeito altamente sensível (corrente de activação: $\leq 30 \text{ mA}$). Este interruptor pode ser adquirido em qualquer electricista.
- ⚠ O cabo de conexão não deve ficar em contacto com a superfície vitrocerâmica quente.
- A conexão eléctrica é efectuada através de uma ficha de contacto de segurança conectada numa tomada de contacto de segurança ligada à terra.

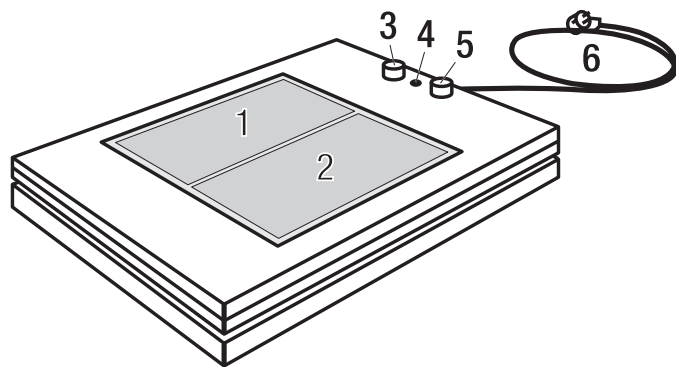
Desarmar o carro grelhador

- Retirar a ficha de rede.
- Retire o módulo de grelhar e o tabuleiro.
- Feche a alça e o pé de apoio.

Dados técnicos

Carga conectada:	ca. 2,3 kW, 230 V ~
Medidas do aparelho:	
C x L x A:	ca. 880 x 668 x 650 mm
Superfície vitrocerâmica:	ca. 410 x 360 mm

Uma vista geral do seu aparelho



- 1 Zona de grelhar direita
- 2 Zona de grelhar esquerda
- 3 Regulador da zona de grelhar direita
- 4 Indicador de funcionamento
- 5 Regulador da zona de grelha esquerda
- 6 Cabo (de 2 mts de comprimento)

O uso do carro grelhador

Antes da primeira utilização

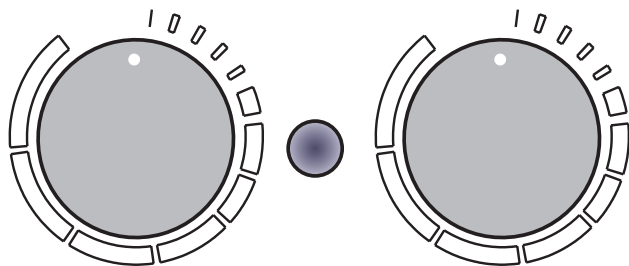
- ⚠ Antes de limpar o aparelho, desligue-o e retire a ficha de rede da tomada!
- Antes da primeira preparação de alimentos, a superfície vitrocerâmica precisa de ser limpa com um pano húmido e um pouco de detergente. A seguir, seque-a com um pano sem pêlos.

As zonas de grelhar

A superfície vitrocerâmica é constituída por duas zonas de grelhar. Cada uma das zonas de grelhar é regulável por um regulador progressivo. Os reguladores das zonas de grelhar estão dispostos da mesma maneira que as zonas de grelhar.

Os níveis de grelhar

As zonas de grelhar são reguláveis progressivamente da «potência de aquecimento mínima» até à «potência de aquecimento máxima»!



A grelha aquece-se apenas até atingir a temperatura do nível de grelhar ajustado e para manter esta temperatura. Isto significa que ela não se aquece permanentemente na potência total, mas desliga sempre em intervalos curtos de tempo. Estes «ciclos de ligar e desligar» são completamente normais e não significam, em hipótese alguma, uma avaria.

Grelhar

- ⚠ Não utilize azeite para grelhar. Restos de azeite queimados só podem ser removidos com muita dificuldade.
- Aquecer previamente o grelhador logo antes de grelhar durante aprox. 5 minutos na potência de aquecimento máxima.
- Grelhar ambos os lados dos alimentos com a potência de aquecimento máxima até que se soltem da superfície para grelhar. Desta forma, o suco da carne permanece na mesma.
- A seguir, baixar, eventualmente, o nível de grelhar (p.ex. para 2/3 da potência de aquecimento) e grelhar até a carne ficar pronta. No caso de pedaços de carne grossos e salsichas, virá-los várias vezes.
- Sempre que grelhar, remova os resíduos do alimento grelhado com o raspador.
- ✎ Se o aparelho tiver sido operado com uma potência de aquecimento pequena, volte a aquecer o grelhador na potência de aquecimento máxima antes de colocar os novos alimentos a grelhar.
- ✎ Unte a superfície vitrocerâmica com óleo. Carne magra pode ser untada com óleo.
- ✎ Ao grelhar alimentos muito gordurosos, limpar cuidadosamente com papel de cozinha a gordura que escorre.
- ✎ No caso de carne que ficou de molho no tempero, remover a gordura supérflua e os temperos mais grossos (como cebola, folhas ou tomilho).
- ✎ Considere que grandes quantidades de alimentos necessitam de mais tempo de cozimento do que pequenas quantidades. Recomendamos, portanto, grelhar pequenas quantidades de cada vez.

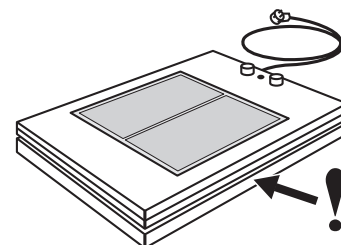
Tempos para grelhar

Alimentos	Tempo total para grelhar em minutos (Valores de referência)
Salsicha para fritar	6 - 10
Costeleta	10 - 16
Bife de alcatra	10 - 14
Lombo assado	4 - 8
Almôndegas	8 - 12
Trutas	12 - 16
Torrada	2 - 4
Fatias de maçã e de banana grelhadas	4 - 6

Outras possibilidades de utilização

O módulo de grelhar também pode ser utilizado sem o carro

- como grelha de mesa,
- como placa para manter quentes os alimentos ou
- como placa para assar.



- ✎ Ao fazer isto, colocar sempre um tabuleiro de apoio sob o módulo de grelhar como protecção contra altas temperaturas!
- ✎ Se guardar o aparelho por um longo tempo em lugares com maior humidade do ar (p. ex. sótão ou garagem), pode ser que, quando o aparelho for colocado em funcionamento, se forme água de condensação no mesmo. Lembre-se disto quando usar o aparelho como grelha de mesa, como placa para manter quente ou para assar e coloque, por precaução, um apoio sob o mesmo.

Limpeza e conservação

-  Antes de limpar o aparelho, desligue-o e retire a ficha de rede da tomada!
-  Jamais mergulhe o aparelho em água!
-  **Atenção!** Ao efectuar a limpeza da superfície vitrocerâmica, não enfie a ponta do raspador no vão entre a superfície vitrocerâmica e a caixa!
- Limpe a superfície de grelhar toda vez que usá-la.
 - Para retirar resíduos de alimentos grelhados, utilize exclusivamente o raspador juntamente fornecido.
 - **Açúcar e plástico derretidos** devem ser **eliminados imediatamente da superfície vitrocerâmica ainda quente.**
 - Não utilize detergentes ou produtos abrasivos como, p. ex., esponja de metal ou pós abrasivos.
 - Não use, em hipótese alguma, produtos de limpeza a base de silicone. Estes produtos formam uma camada de protecção na superfície vitrocerâmica e poderiam penetrar no alimento na próxima vez que grelhar. Portanto, observe sem falta as respectivas indicações do fabricante!
 - Cuide para que não fique nenhum resíduo de produtos de limpeza sobre a superfície vitrocerâmica.
 - Recomendamos passar meio limão ou suco de limão sobre a superfície vitrocerâmica. Desta forma, remove-se manchas leves de albumina, p. ex., provenientes da carne e a superfície vitrocerâmica brilha novamente.

Limpeza da superfície vitrocerâmica

-  Cuide para que não fique nenhum resíduo de produtos de limpeza sobre a superfície vitrocerâmica.
- Primeiramente, remova todo resto de alimento e respingos de gordura da superfície vitrocerâmica com o raspador.
 - Limpe a superfície vitrocerâmica com água quente e um pouco de detergente para louças
 - Por fim, enxague com água suficiente e enxugue com um pano.
-  Se, após a limpeza, ainda ficar partícula de sujidades sobre a superfície vitrocerâmica, estas podem ser facilmente removidas com um detergente especial, p. ex., o VSR O-FIX-C (à venda na Assistência Técnica da KÜPPERSBUSCH). A seguir, passar um pano húmido na superfície vitrocerâmica toda e secá-la.

Limpeza das superfícies de aço-inox

- Limpe estas partes com um pano húmido e um pouco de detergente doméstico. A seguir, seque-as.
- De vez em quando, passar um agente de conservação do tipo comercial para aço-inox.

Se alguma coisa não funcionar

-  Nunca desaparafuse o aparelho! As reparações devem ser executadas somente por um técnico autorizado.
- Algumas falhas podem ser reparadas pelo próprio usuário do aparelho. Primeiramente, verifique se não há um erro de manejo. Reparações durante o período de garantia não são gratuitas se houver erro de manejo ou se o usuário não observou as indicações abaixo relacionadas.

Falha	Causa	Solução
Não é possível desligar a superfície vitrocerâmica.	Regulador defeituoso.	Retirar a ficha de rede da tomada e entregar o aparelho ao Serviço de Assistência Técnica.
A superfície vitrocerâmica não aquece.	Regulador da zona de grelhar não está ligado?	Ajustar o regulador.
	A ficha de rede não foi conectada?	Conectar a ficha de rede.
	Fusível da casa defeituoso?	Testar o fusível e, se necessário, trocá-lo.
	Regulador ou zona de grelhar defeituosos.	Retirar a ficha de rede da tomada e entregar o aparelho ao Serviço de Assistência Técnica.

Placa de identificação

- A placa de identificação encontra-se na parte de baixo da superfície vitrocerâmica.
- Em caso de serviço de assistência técnica e na encomenda de peças de reposição, dar os dados indicados na placa de identificação.
- Para eventuais consultas com o nosso Serviço de Assistência Técnica, anotar os seguintes dados.

N° de fabricação														

Denominação do modelo														

Propostas de receitas

- ☞ Caso não haja indicação contrária, as quantidades destinam-se a 4 pessoas.
- ☞ Para grelhar intensamente, **aquecer sempre previamente o grelhador durante 5 min. na potência de aquecimento máxima** e reduzir a seguir eventualmente para 2/3 da potência de aquecimento.
- ☞ Utilizar sempre carne bem maturada para grelhar!

Bifes Gourmet

Ingredientes: 4 bifes de vitela ou de porco, 2 colheres de sopa de óleo, sal, pimenta, pó de rosmaninho.

Preparação: misturar o óleo com o sal, a pimenta e o pó de rosmaninho. Pincelar os bifes com a mistura e grelhar dos dois lados durante aprox. 7 minutos.

Bifes de entrecosto

Ingredientes: 2 bifes de entrecosto, sal, pimenta, óleo, 1 tomate.

Preparação: pincelar os bifes de entrecosto com óleo e grelhar dos dois lados durante 8-10 minutos. Depois de grelhar, temperar com sal e pimenta. Cortar ao meio o tomate, pincelar com óleo e grelhar também. Servir cada um dos bifes com uma metade do tomate.

Fatias de toucinho entremeado

Ingredientes: 4 fatias de toucinho entremeado, óleo, sal, meia colher de chá de manjerona, pimenta moída fresca.

Preparação: grelhar o toucinho entremeado dos dois lados durante 6 minutos. Misturar um bocado de óleo com manjerona um minuto antes de acabar de grelhar e pincelar as fatias com a mistura. Servir com pimenta moída na altura.

Fatias de fiambre grelhadas

Ingredientes: 4 fatias de fiambre (aprox. 1 cm de espessura), óleo, 1 colher de chá de mostarda, sal.

Preparação: misturar o óleo com a mostarda e pincelar as fatias de fiambre com a mistura. Grelhar o fiambre dos dois lados durante aprox. 4 minutos.

Bifes do lombo Presidente

Ingredientes: 4 bifes do lombo, 4 fatias de presunto magro, óleo, pimenta, colorau, sal.

Preparação: colocar o presunto sobre os bifes, pincelar com uma marinada de óleo, pimenta, sal e colorau e deixar de molho durante 20 minutos. Grelhar os bifes dos dois lados durante 4 minutos.

Rolinhos de fígado

Ingredientes: 4 bifes de fígado de vitela (200 g cada um), 200 g de toucinho entremeado, 4 fatias finas de queijo holandês, 1 colher de chá de sal, 30 g de manteiga, uma pitada de orégão, tomilho.

Preparação: respingar os bifes de fígado com a manteiga derretida. Misturar o sal, o orégão e o tomilho e deitar sobre os bifes. Recheiar com queijo. Dobrar os bifes de fígado ao meio, envolver cada bife com 2-3 fatias de toucinho e fixar com um palito. Grelhar os bifes de fígado de cada lado durante 4 minutos.

Rolinhos de fiambre recheados

Ingredientes: 4 fatias de fiambre, 12 espargos, 4 fatias finas de queijo holandês.

Preparação: enrolar os espargos juntamente com o queijo nas fatias de fiambre. Grelhar dos dois lados durante aprox. 4 minutos.